

*frischer Pfälzer Spargel*

HOTEL • RESTAURANT  
**Bärermann**

*Spargel, Sie*

*bei UNS*

“... bis Johanni nicht  
vergessen:

**Spargel essen ...**“

*Telefon:06332 5752*

*Email:info@gasthaus-baermann.de*



*Tag der Arbeit*

*Freitag, 01. Mai 2026*

*Ist unser Restaurant  
mittags und abends  
geöffnet, wir freuen  
uns auf Euren Besuch*

*Telefon:06332 5752*

*Email:info@gasthaus-baermann.de*

# HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

Hauptstr. 132 • 66497 Contwig • Tel. 06332/5752 • info@gasthaus-baermann.de

## Aktions-Tage für den Monat April 2026

<b>Karfreitag</b> <i>03. April 2026</i>	<b><u>“Fischplatte“</u></b> <i>eine Variation aus dem Wasser</i>
<b>Dienstag</b> <i>07. April 2026</i>	<b><u>“Schnitzeljagd“</u></b> <i>panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -</i>
<b>Freitag</b> <i>10. April 2026</i>	<b><u>“Steak-Abend“</u></b> <i>Black-Angus Hüftsteak mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Marktsalat</i>
<b>Dienstag</b> <i>14. April 2026</i>	<b><u>“Currywurst“</u></b> <i>leckeres vom beliebten Klassiker</i>
<b>Freitag</b> <i>17. April 2026</i>	<b><u>“Hamburger-Abend“</u></b> <i>Riesen-Hamburger mit Pommes frites &amp; Mais-Kidney-Salat</i>
<b>Dienstag</b> <i>21. April 2026</i>	<b><u>“Schnitzeljagd“</u></b> <i>panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -</i>



# HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

Hauptstr. 132 • 66497 Contwig • Tel. 06332/5752 • info@gasthaus-baermann.de

<b>Freitag</b> <b>24. April 2026</b>	<b><u>“Spargelabend“</u></b> <b>Port. frischer Pfälzer Stangenspargel mit Kartoffeln, Schnittlauchsoße und kleinem Schweineschnitzel</b>
<b>Dienstag</b> <b>28. April 2026</b>	<b><u>“Schnitzel-Burger“</u></b> <b>Hoher Besuch aus Wien</b>
<b>Dienstag</b> <b>05. Mai 2026</b>	<b><u>“Schlachtfest“</u></b> <b>(ab 12:00 Uhr)</b>

***Reservierungen und Bestellungen  
unter der Telefonnummer: 06332 5752  
Wir FREUEN uns auf EUCH***

## **Unsere Öffnungszeiten:**

Freitag bis Dienstag: 17:30 – 20:00 Uhr  
Dienstag (Schlachtfest): 12:00 – 14:00 Uhr / 17:30 – 20:00 Uhr  
Sonntag: 12:00 - 14:00 Uhr / 17:30 – 20:00 Uhr  
an Feiertagen: 12:00 - 14:00 Uhr

Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag



*Dienstag, 28. April 2026*

*B* HOTEL • RESTAURANT  
*ärmann*

*Schnitzelburger*

*Hoher Besuch aus Wien*

***paniertes  
Schweineschnitzel  
im Burgerbrötchen***

*Telefon:06332 5752  
Email:info@gasthaus-baermann.de*

*Sonntagsschmaus*

*am 26. April 2026*

**Bär** HOTEL • RESTAURANT  
**ermann**

***geschmorte Keule vom  
Salzwiesenlamm mit***

***Kartoffel-Bärlauch-Strudel  
und Sommersalat***

***€ 19,90***

***Telefon:06332 5752***

***Email:info@gasthaus-baermann.de***

*Wenn Du Kartoffeln oder Spargel isst,  
schmeckst Du den Sand der Felder  
und den Wurzelsegen,  
des Himmels Hitze und den kühlen Regen  
kühles Wasser und den warmen Mist.*

*(Carl Zuckmayer)*

**... der Frühling grüßt am Horizont ...**

*Cremesüppchen vom frischen Pfälzer Spargel  
mit Ringe vom Gartenschnittlauch*

**€ 5,60**

**Portion frischer Pfälzer Stangenspargel**  
*mit Kräuterkartoffeln, dazu wahlweise  
Sauce Hollandaise, Schnittlauchsoße  
oder flüssige Butter*

**€ 24,90**

*mit paniertem Schweineschnitzel* € 28,90

*mit gekochtem Schinken* € 28,90

*mit gebratenem Lachsfilet* € 32,40

**Spargel im Pfannkuchenmantel**  
*frische Pfälzer Stangenspargel im Eierpfannkuchen  
mit gekochtem Schinken und Schnittlauchsoße*

**€ 28,40**

**Panna cotta**  
*mit Himbeercouli oder Rumtopfsud*

**€ 5,60**

**Mousse au Chocolate**

**€ 5,60**

*„Ein Leben ohne Freude ist wie eine weite  
Reise ohne Gasthaus“*

*(Demokrit)*

**... zum loslöfeln, alles hausgemacht ...**

	<i>Euro</i>
<i>Kartoffelcremesuppe mit Croûtons und Gartenkräuter</i>	5,40
<i>klare Rinderbrühe mit Marklößchen und Maultaschen</i>	7,20

**auch "leichte" Gerichte machen Laune**

<i>großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust</i>	16,80
<i>großer bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse</i>	16,50

**... die Freude am Schnitzel ...**

<i>"Wiener Art" vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit frischen Zitronenecken, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	16,90
<i>kleine Portion</i>	14,90
<i>"Jägerschnitzel" vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit unseren beliebten Rahmchampignons, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	18,20
<i>kleine Portion</i>	16,20
<i>"Cordon Bleu" von der Putenbrust paniertes Putenschnitzel mit Schinken<sup>(2,3)</sup> und Käse gefüllt, dazu Kartoffelstäbchen Salatteller</i>	21,30

***Sie können von unseren Schnitzel nicht genug bekommen??  
Dann besuchen Sie uns an unseren Schnitzeldienstage  
und haben Sie die Wahl aus 11 Variationen.***

*„Man kann weder gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.“*

*(Virginia Wolf)*

**... vom Land und Wasser ...**

**Euro**

*Rindersteak "Pfälzer Art"*

*gebratenes Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln, Kartoffelstäbchen und Salatteller*

**29,90**

*Pfeffersteak*

*gebratenes Rumpsteak mit einer würzigen Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat*

**29,90**

*Wirtshaussteak*

*gebratenes Schweinerückensteak auf Schwenkkartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, selbstgemachter Kräuterbutter und Salatteller*

**21,90**

*gebratenes Putenbruststeak mit Ananas und Käse überbacken, Kartoffelkroketten und Beilagensalat*

**19,80**

*kleine Portion*

**17,80**

*gebratene Medaillons vom Schweinefilet*

*mit einer leckeren Senfsoße, dazu Kartoffelröstinchen und Salatteller*

**21,90**

*kleine Portion*

**19,90**

*"Bauerntopf"*

*verschiedene gebratene Medaillons (Schwein, Rind und Pute) auf Schwenkkartoffeln mit Pilzrahmsoße, einem Spiegelei dazu wahlweise Buttergemüse oder Salatteller*

**23,50**

*pochiertes Lachsfilet*

*mit einer Riesling-Rahmsoße, Gemüse und Kräuterkartoffeln*

**23,50**

*kleine Portion*

**21,50**

*Garnelenspieße mit Knoblauch und Kräuter gebraten auf Butternudeln, dazu Salatteller*

**20,90**

*kleine Portion*

**19,90**

2 = mit Konservierungsstoff    3 = mit Antioxidationsmittel    4 = mit Geschmacksverstärker    7 = mit Phosphat

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*„Kein Genuß ist vorübergehend, denn der  
Eindruck den er hinterlässt ist bleibend.“*

*(Johann Wolfgang von Goethe)*

**... fleischlos glücklich ...**

*Euro*

*Spinatknödel mit aufgeschäumter Salbei-Butter,  
Parmesan flakes und frischer Marktsalat*

*17,90*

*Bunte-Nudel-Pfanne*

*Butternudeln mit Pilzen, Zwiebeln, Paprikastreifen und Kräuter,  
mit Peperoni und Knoblauch zubereitet*

*17,40*

***Nachtisch gibt es auch, fragen Sie uns!!***

*Familienfeste sind bei uns in den besten Händen, sei es in  
unseren Räumlichkeiten, oder bei Ihnen zu Hause.  
Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung Ihrer  
Festlichkeiten.*